

Toujours là pour vous aider

Enregistrez votre produit et obtenez de l'assistance sur le site

www.philips.com/welcome

HD3137


















English

Contents





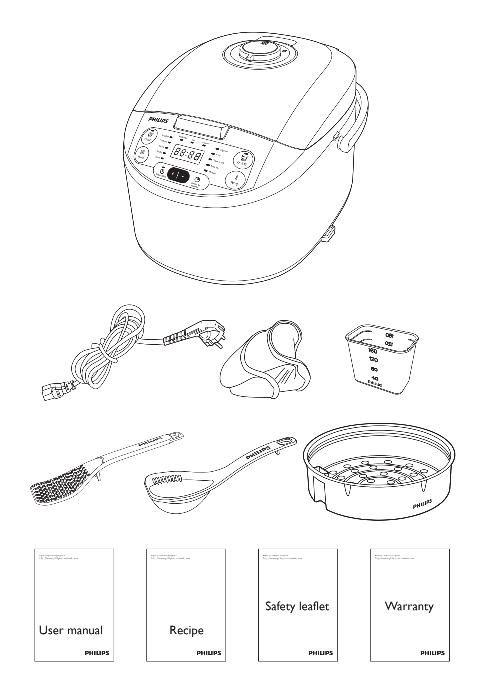




1 Your multicooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

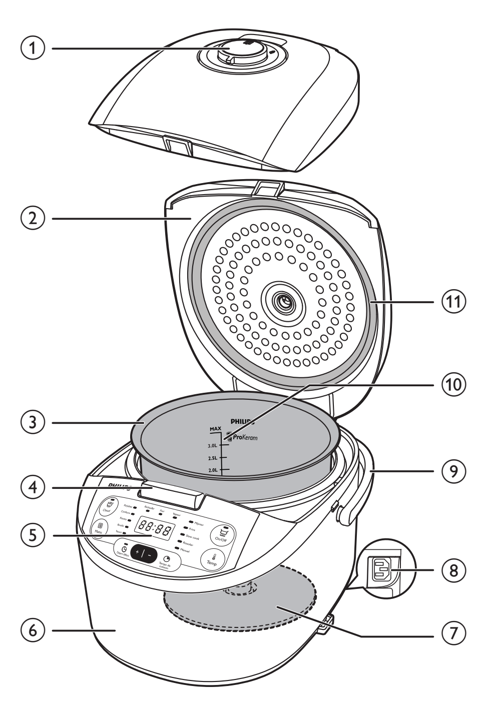
2 What's in the box



Multicooker main unit
Power cord
2 pcs silicone gloves
Measuring cup
Spatula
Soup ladle
Steam basket
User manual
Recipe
Safety leaflet
Warranty card



3 Overview





①	Detachable steam vent cap	⑦	Heating element
②	Top lid	⑧	Power socket
③	Inner pot	⑨	Cooker handle
④	Lid release button	⑩	Water level indications
⑤	Control panel	⑪	Sealing ring
⑥	Main body		



Controls overview

⑫	Cooking functions	⑰	Decrease button
⑬	Keep-warm button	⑱	Cooking time button
⑭	Menu button	⑲	Temperature button
⑮	Preset button	⑳	Start/Cancel button
⑯	Increase button	㉑	Display screen

English

Functions overview



Functions	Default cooking time	Adjustable cooking time	Preset time	Default cooking temperature
Rice/pasta (Riz/pâtes)	40 min	/	1-24 hr	130-140°C
Jam (Confiture)	10 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	90-100°C
Risotto (Risotto)	35 min	/	1-24 hr	130-140°C
Boil (Bouillir)	1 hr	20 min-4 hr	1-24 hr	100°C
Yogurt (Yaourt)	8 hr	6-12 hr	1-24 hr	40±3°C
Reheat (Réchauffer)	25 min	5-60 min	/	85°C
Bake (Four)	45 min	20 min - 2 hr	/	130°C
Steam (Vapeur)	20 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	100°C
Stew (Mijoter)	1 hr	20 min - 10 hr	1-24 hr	90°C
Fry (Frire)	15 min	5-60 min	/	145-150°C
Slow cook (Slow cook)	5 hr	1-15 hr	1-24 hr	80°C
Roast (Rissoler)	1 hr	/	1-24 hr	130°C
Manual (Manuel)	2 hr	5 min - 10 hr	1-24 hr	100°C



Note

- The cooking temperature for the baking and manual functions is adjustable. You can select temperature for the baking function between 40°C to 160°C, and select temperature for the manual function between 30°C to 160°C The step is 10°C.
- After the cooking has started, you can press and hold the start/cancel button (**On/Off**) to deactivate the cooking process and the multicooker will enter the standby mode.





4 Using the multicooker

Before first use

1 Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.

2 Clean the parts of the multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter 'Cleaning and Maintenance').



Note

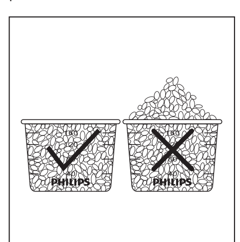
- Make sure all parts are completely dry before you start using the multicooker.

Preparations before cooking

Before using the multicooker, you need to do the following steps:

Rice:

1 Measure the rice using the measuring cup provided.



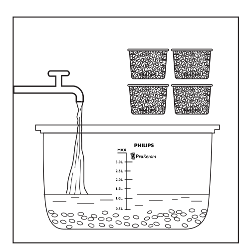
2 Wash the rice thoroughly.



3 Put the pre-washed rice in the inner pot.

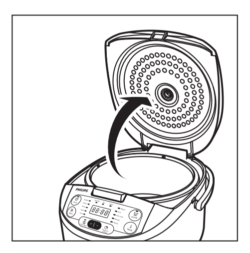


4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the rice surface.

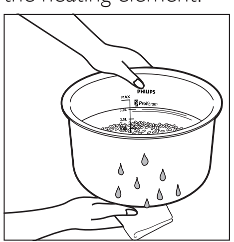


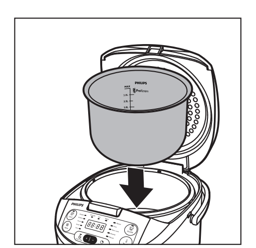
Different dishes:

5 Press the lid release button to open the lid.



6 Wipe the outside of the inner pot dry, then put the inner pot in the multicooker. Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.



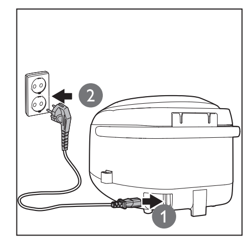






7 Close the lid of the multicooker, and put the plug in the power socket.







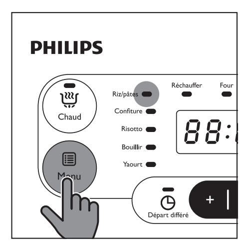
Note

- For details about the ratio of rice and water, see the recipe.
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Cooking rice/pasta

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".

2 Press the menu button (**Menu**) until the rice/pasta cooking function (**Riz/pâtes**) is selected.

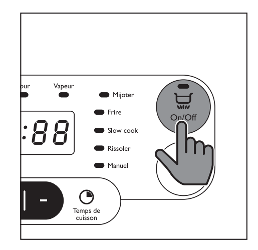


3 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.



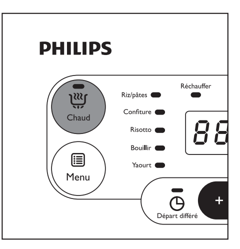
Note

- The cooking time is not displayed straight from the beginning. Small dashes are turning around on the screen during most of the cooking time as long as the multicooker detects water in the preparation. When the water has completely evaporated, the timer shows the remaining cooking time.



4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.

5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.





Note

- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the multicooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.







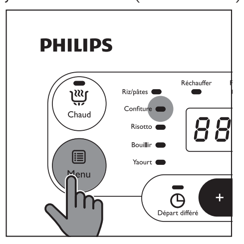


Making jam

1 Put food and ingredients into the inner pot.

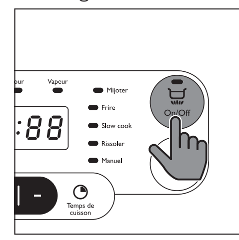
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".

3 Press the menu button (**Menu**) until the jam function (**Confiture**) is selected.



↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

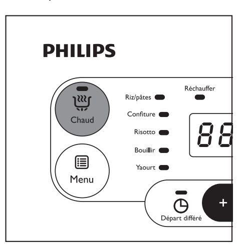
4 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.



5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.

6 The multicooker will be in keep warm mode automatically.

↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.





Making risotto

1 Put food and ingredients into the inner pot.

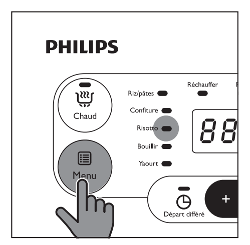
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".

3 Press the menu button (**Menu**) until the risotto function (**Risotto**) is selected.



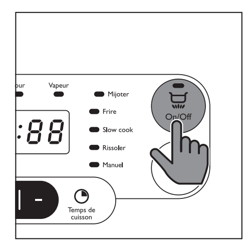
Note

- The cooking time is not displayed straight from the beginning. Small dashes are turning around on the screen during most of the cooking time as long as the multicooker detects water in the preparation. When the water has completely evaporated, the timer shows the remaining cooking time.





4 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.



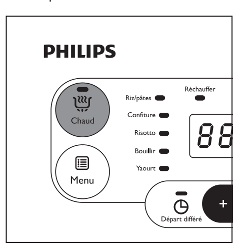
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.

6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.



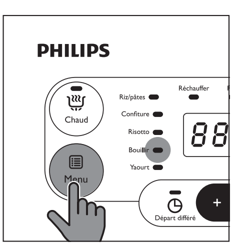


↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.



Boiling

1 Put food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the boiling function (**Bouillir**) is selected.



↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

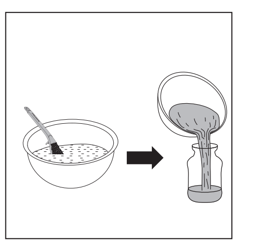
4 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.

↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.

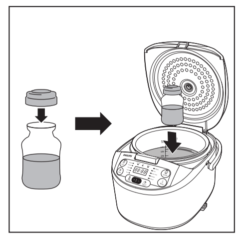
Making yogurt

1 Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in a glass container.

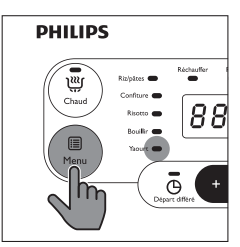




2 Put the glass container in the inner pot. Make sure that the container is sealed.



3 Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the container is immersed in water.
4 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
5 Press the menu button (**Menu**) until the yogurt function (**Yaourt**) is selected.



↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

6 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.
7 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.

↳ The multicooker will enter the standby mode automatically.



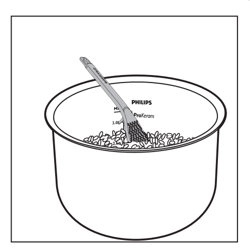
English



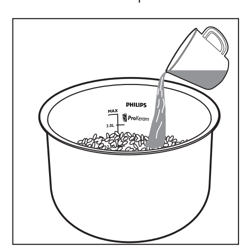


Reheating

1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.



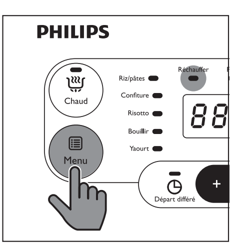
2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.





3 Follow steps 6 and 7 in “Preparations before cooking”.

4 Press the menu button (**Menu**) until the reheating function (**Réchauffer**) is selected.



↳ To set a different cooking time, refer to chapter “Adjusting the cooking time and temperature”.

5 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.

6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.

7 The multicooker will be in keep warm mode automatically.

↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.

Baking

1 Put food and ingredients in the inner pot.

2 Follow step 6 in “Preparations before cooking”.

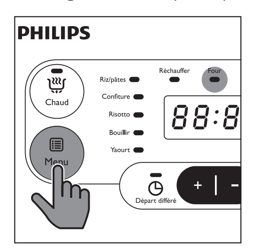
3 Put the plug in the power socket.



Note

- When baking cake, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- It’s recommended to open lid during cooking when the temperature is above 130°C.

4 Press the menu button (**Menu**) until the baking function (**Four**) is selected.





↳ To set a different cooking time and temperature, refer to chapter “Adjusting the cooking time and temperature”.

5 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.

6 When the baking is finished, you will hear 4 beeps and the selected function light will be off.

7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.

↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.



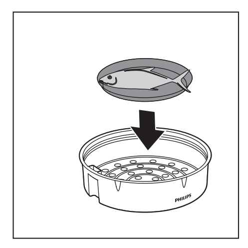
Note

- When removing the inner pot from the multicooker, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.

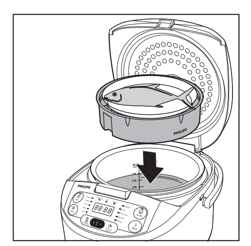


Steaming

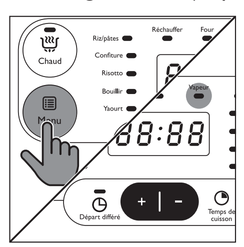
1 Pour some water into the inner pot.
2 Put food to be steamed on a plate or in the steam tray.
3 If you are using a separate plate, put it into the steam tray.



4 Put the steam tray into the inner pot.



5 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
6 Press the menu button (**Menu**) until the steaming function (**Vapeur**) is selected.



↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

7 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.
8 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
9 The multicooker will be in keep warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.
10 Open the lid and carefully take out the steamed food from the plate or steam basket.

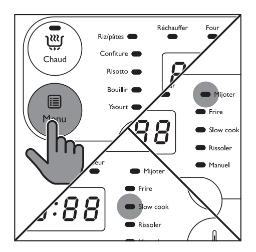

Note

- The quantity of water depends on the amount of food in the steam tray. Do not immerse the steam tray in water.
- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam tray will be very hot..




Stewing/Slow cooking

1 Put food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the stewing function (**Mijoter**) or the slow cooking function (**Slow cook**) is selected.



↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

4 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.

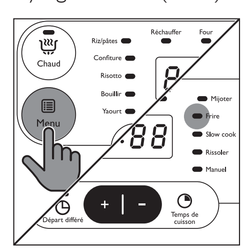






Frying

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**Menu**) until the frying function (**Frire**) is selected.



↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

5 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.



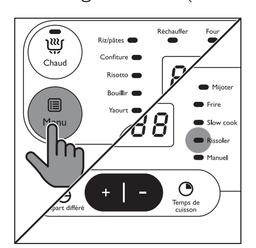
Note

- Do not close the top lid when cooking in the fry mode.



Roasting

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**Menu**) until the roasting function (**Rissoler**) is selected.

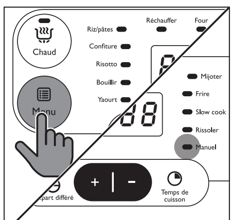


5 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.
6 There are 2 stages of roasting. For the first stage, cooking time is about 35 minutes, you will hear 5 beeps to remind to turn the food.
7 Press the menu button (**Menu**) to continue the second stage, if it beeps for 5 minutes without operation, the multicooker will enter into keep warm mode until end of the cooking time.

Manual

You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the manual function (**Manuel**) is selected.







↳ To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

4 Press the start button (**On/Off**) to start cooking.
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator (**Chaud**) lights up.



Note

- If you cook food at a temperature below 70°C, please turn off the keep-warm mode before start cooking.
- In manual (**Manuel**) mode, when cooking at a temperature higher than 130°C, the top lid must be opened during cooking.

Keep-warm mode

The multicooker provides you with easy control over the keep-warm mode.

- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the start button (**On/Off**) directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the keep-warm button first, and then the start button (**On/Off**), the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will be in standby mode.



Note

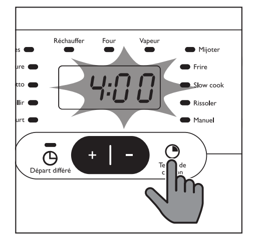
- In standby mode, you can press the keep-warm button (**Chaud**) to enter keep-warm mode.
- In keep-warm mode, you can press the keep-warm button (**Chaud**) to enter standby mode.



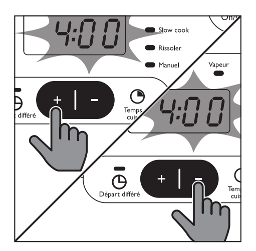
Adjusting the cooking time and temperature

You can adjust the cooking time for all functions except the rice/pasta , roast, and risotto functions; and you can adjust the cooking temperature for baking and manual functions. Refer to the "Functions overview" table for the time and temperature regulation of each function.
After you have selected the desired cooking function using the menu button, the default cooking time will be displayed on the screen.

1 To set a different cooking time, press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the default cooking time starts flashing on the display.



2 Press the increase (**+**) or the decrease (**-**) button to set the hour unit.



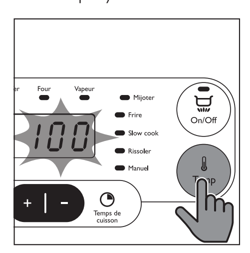
3 After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
4 Press the increase (**+**) or the decrease (**-**) button to set the minute unit.



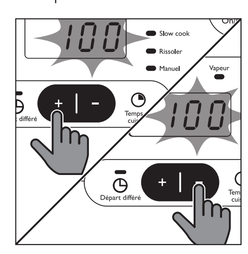
English



5 To set a different cooking temperature, press the temperature button (**Temp**) , and the default temperature starts flashing on the display.



6 Press the increase (**+**) or the decrease (**-**) button to set the desired cooking temperature.





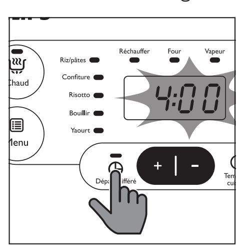
Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for all cooking modes except the reheating, baking, and frying modes.

1 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".

2 Press the menu button (**Menu**) until your preferred cooking function is selected.

3 Press the preset time button (**Départ différé**), and the default preset time starts flashing on the display.



4 Preset the increase button (**+**) and the decrease button (**-**) to set the desired preset time.

5 Press the start button (**On/Off**) to confirm the preset timer.

6 The cooking will be finished when the preset time has elapsed. You will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.

7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.

↳ The keep- warm indicator (**Chaud**) lights up.



Note

- The preset function is not available in bake (**Four**), fry (**Frire**), and reheat (**Réchauffer**) mode.
- The preset button is not responsive in standby mode.





5 Cleaning and Maintenance



Note

- Unplug the multicooker before starting to clean it.
- Wait until the multicooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Interior

Inside of the top lid and the main body:

- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the multicooker.

Heating element:

- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Remove food residues with wrung out and damp cloth.



Exterior

Surface of the top lid and outside of the main body:

- Wipe with a cloth damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control panel.

Accessories

Spatula, soup ladle, inner pot, steam basket, and steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

6 Environment

Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you can help to preserve the environment.

7 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

8 Specifications



Model Number	HD3137
Rated power output	980W
Rated capacity	5.0L





9 Troubleshooting

If you encounter problems when using this multicooker, check the following points before requesting service. If you cannot solve the problem, contact the Philips Consumer Care Center in your country.





Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The display does not function.	The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function.
	The battery for the display runs out of power. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips to have the battery replaced.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	You did not press the start button (**On/Off**).
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on.
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the multicooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The multicooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button (**Chaud**) before pressing the start button (**On/Off**). In this case the multicooker will be in standby mode after the cooking is finished.
	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the multicooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
I cannot get to the desired cooking function.	Press the menu button (**Menu**) repeatedly to select the desired function as shown by the indicator.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There has been a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.





Contenu





Français



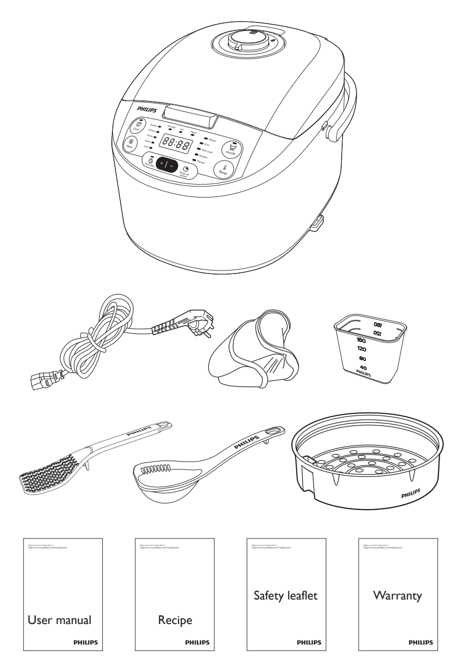


1 Votre multicuiseur

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

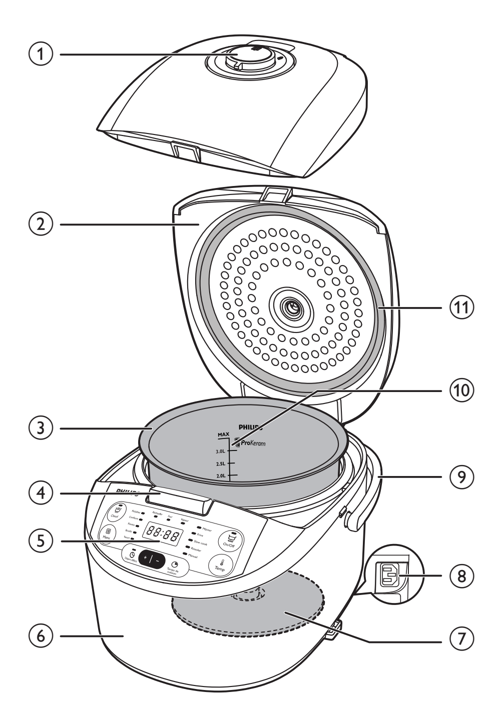
2 Contenu de l'emballage





Unité principale du multicuiseur
Cordon d'alimentation
2 maniques en silicone
Mesure graduée
Spatule
Louche
Panier vapeur
Mode d'emploi
Livre de recettes
Livret de sécurité
Carte de garantie

3 Aperçu

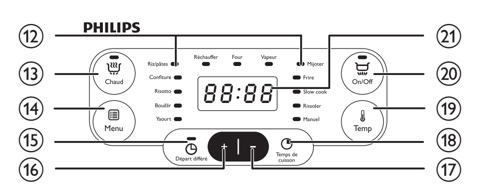




①	Capuchon amovible des évents à vapeur	⑦	Résistance chauffante
②	Couvercle supérieur	⑧	Prise secteur
③	Cuve	⑨	Poignée du cuiseur
④	Bouton de déverrouillage du couvercle	⑩	Indications du niveau d'eau
⑤	Interface	⑪	Anneau d'étanchéité
⑥	Corps de l'appareil		



Aperçu de l'interface



⑫	Fonctions de préparation	⑰	Bouton de diminution
⑬	Bouton de maintien au chaud	⑱	Bouton de temps de cuisson
⑭	Bouton Menu	⑲	Thermostat
⑮	Bouton de présélection	⑳	Bouton marche/annulation
⑯	Bouton d'augmentation	㉑	Ecran digital

Présentation des fonctions




Fonctions	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson réglable	Durée prédéfinie	Température de cuisson par défaut
Riz/pâtes	40 min	/	1-24 h	130-140 °C
Confiture	10 min	5 min - 2 h	1-24 h	90-100 °C
Risotto	35 min	/	1-24 h	130-140 °C
Bouillir	1 h	20 min-4 h	1-24 h	100 °C
Yaourt	8 h	6-12 h	1-24 h	40 ±3 °C
Réchauffer	25 min	5-60 min	/	85 °C
Four	45 min	20 min - 2 h	/	130 °C
Vapeur	20 min	5 min - 2 h	1-24 h	100 °C
Mijoter	1 h	20 min - 10 h	1-24 h	90 °C
Frire	15 min	5-60 min	/	145-150 °C
Slow cook	5 h	1-15 h	1-24 h	80 °C
Rissoler	1 h	/	1-24 h	130 °C
Manuel	2 h	5 min - 10 h	1-24 h	100 °C

Remarque

- La température de cuisson pour les fonctions Four et Manuel est réglable. Pour la fonction Four, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 40 °C et 160 °C et, pour la fonction Manuel, une température de 30 °C à 160 °C (par 10 °C).
- Après que la cuisson a démarré, vous pouvez maintenir enfoncé le bouton marche/annulation (On/Off) pour désactiver le processus de cuisson. Le multicuiseur passe alors en mode veille.





4 Utilisation du multicuiseur

Avant la première utilisation

1 Sortez tous les accessoires de la cuve. Enlevez le plastique d'emballage de la cuve.

2 Nettoyez soigneusement les éléments du multicuiseur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

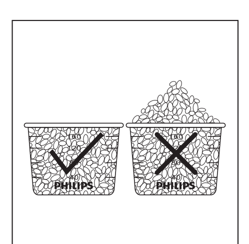

Remarque

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le multicuiseur.

Préparations avant cuisson

Avant d'utiliser le multicuiseur, vous devez suivre les étapes suivantes pour assainir la cuve et faire fonctionner votre multicuiseur une première fois:
Riz:

1 Mesurez le riz à l'aide de la mesure graduée fournie.



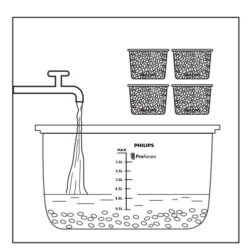
2 Lavez le riz à grande eau.





3 Placez le riz lavé dans la cuve.

4 Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué dans la cuve et étalez uniformément le riz.



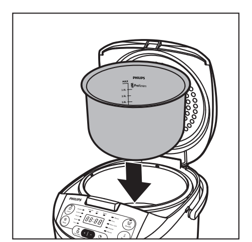
Différents plats:

5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle.



6 Essuyez l'extérieur de la cuve, puis placez celle-ci dans le multicuiseur. Vérifiez si la cuve est directement en contact avec l'élément chauffant.

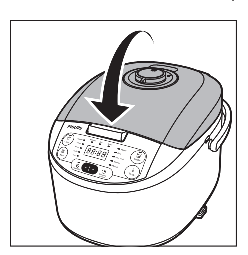


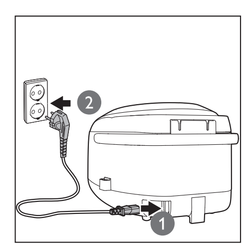






7 Fermez le couvercle du multicuiseur et insérez la fiche dans la prise secteur.





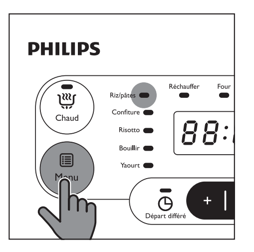
 Remarque

- Pour en savoir plus sur les quantités de riz et d'eau, consultez la recette.
- Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication. Vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences.
- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien propre et sec, et qu'il n'y a aucun résidu sur l'élément chauffant ou sur l'interrupteur magnétique.

Cuisson de riz/pâtes

1 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».

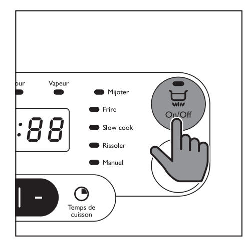
2 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson de riz/pâtes (**Riz/pâtes**) soit sélectionnée.



3 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

 Remarque

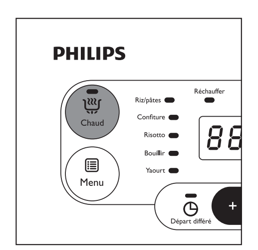
- Le temps de cuisson ne s'affiche pas dès le début de la cuisson et laisse place à de petits traits qui tournent. Il en va ainsi pendant la majorité du temps de cuisson, c'est-à-dire tant que le multicuiseur détecte de l'eau dans la préparation. A évaporation de la quasi-totalité de l'eau, le timer indique précisément le nombre de minutes restantes.



4 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

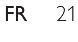
5 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.















Remarque

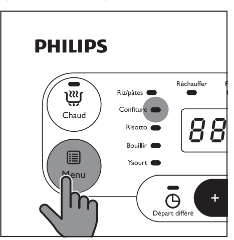
- Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que le multicuiseur déborde.
- Une fois que la cuisson est terminée, mélangez le riz et décollez-le immédiatement afin d'enlever toute humidité excessive pour un riz moelleux.
- En fonction des conditions de cuisson, la portion inférieure du riz peut brunir légèrement.

Confiture

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.

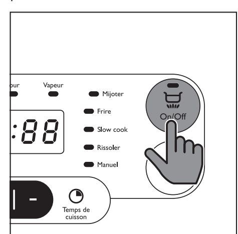
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de confiture (**Confiture**) soit sélectionnée.



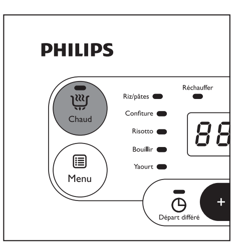
↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.



5 Une fois la cuisson terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.



Risotto

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.

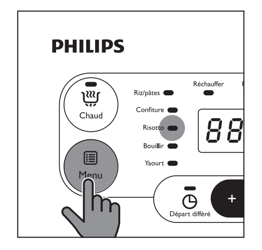
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de risotto (**Risotto**) soit sélectionnée.



Remarque

- Le temps de cuisson ne s'affiche pas dès le début de la cuisson et laisse place à de petits traits qui tournent. Il en va ainsi pendant la majorité du temps de cuisson, c'est-à-dire tant que le multicuiseur détecte de l'eau dans la préparation. A évaporation de la quasi-totalité de l'eau, le timer indique précisément le nombre de minutes restantes.



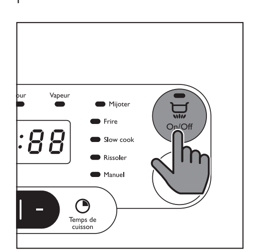






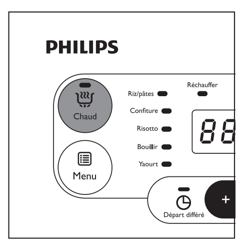


4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.



5 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
   ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

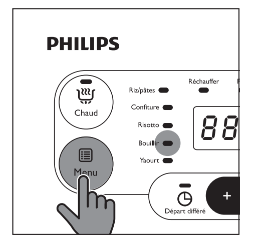


Faire bouillir

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.

2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction d'ébullition (**Bouillir**) soit sélectionnée.



   ↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

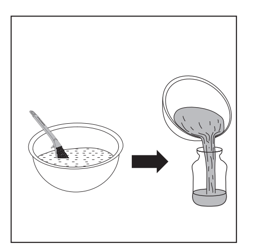
4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

5 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

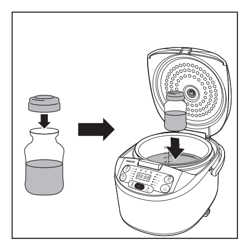
6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
   ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

Yaourt

1 Mélangez bien les ingrédients pour le yaourt à l'aide d'un fouet et versez-les dans un récipient en verre.



2 Placez le récipient en verre dans la cuve. Assurez-vous que le récipient est bien fermé.



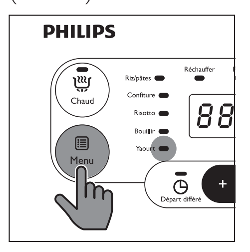
3 Versez un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié du récipient est immergé dans l'eau.

4 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».





5 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de yaourt (**Yaourt**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

6 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

7 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

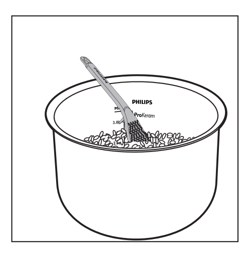
↳ Le multicuiseur passe en mode veille automatiquement.



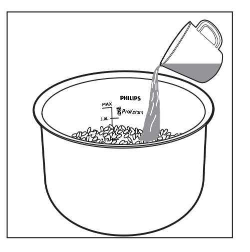


Réchauffage

1 Décollez les aliments ayant refroidi et répartissez-les de façon uniforme dans la cuve.

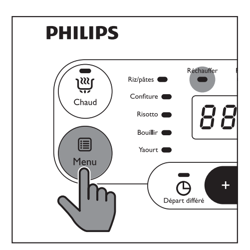


2 Versez de l'eau sur les aliments pour éviter qu'ils ne sèchent trop. La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments.



3 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de réchauffage (**Réchauffer**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».



5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

6 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.





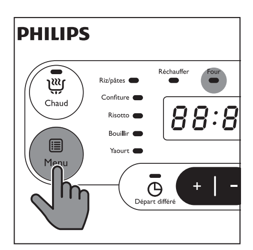

Cuisson au four

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

 Remarque

- Pour la cuisson d'un gâteau, gardez le couvercle fermé lors de la cuisson. Si vous cuisez le gâteau à 130 °C et pendant 45 minutes, vous obtiendrez généralement les meilleurs résultats.

4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson au four (**Four**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson et une température différents, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
6 Une fois que la cuisson au four est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction sélectionnée est éteint.
7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
    ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

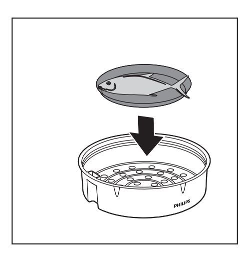
 Remarque

- Lorsque vous retirez la cuve du multicuiseur, utilisez un gant de cuisine ou un torchon car la cuve est très chaude.

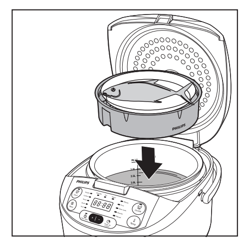
Français

Cuisson à la vapeur

1 Versez un peu d'eau dans la cuve.
2 Mettez les aliments à cuire à la vapeur sur une assiette ou sur le plateau.
3 Si vous utilisez une assiette, posez-la sur le plateau.



4 Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans la cuve.



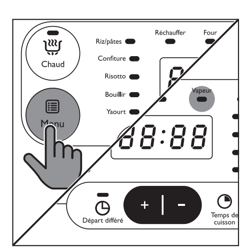
5 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».







6 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson à la vapeur (**Vapeur**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

7 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

8 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

9 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

10 Ouvrez le couvercle et retirez prudemment les aliments cuits à la vapeur de l'assiette ou du panier vapeur.





Remarque

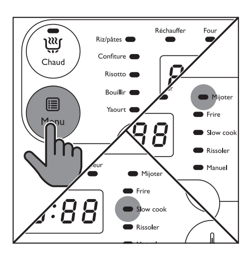
- La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments sur le plateau. Ne plongez pas le plateau dans l'eau.
- Utilisez un gant de cuisine ou un torchon car l'assiette et le plateau sont très chauds.

Faire mijoter/Slow cook

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.

2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction Mijoter (**Mijoter**) ou de Slow cook (**Slow cook**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

5 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

Frire

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.

2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».

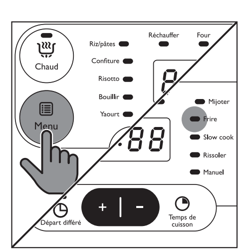
3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.








4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de friture (**Frire**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

6 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.



Remarque

- Ne fermez pas le couvercle supérieur lorsque vous utilisez la fonction Frire.



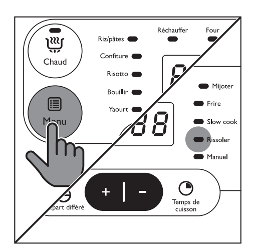
Rissoler

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.

2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».

3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction Rissoler (**Rissoler**) soit sélectionnée.



5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

6 Rissoler comporte 2 étapes. Pour la première étape, le temps de cuisson est d'environ 35 minutes. Vous entendez 5 signaux sonores pour vous rappeler de retourner les aliments.

7 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) pour passer à la seconde étape. S'il émet des signaux sonores pendant 5 minutes sans fonctionner, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud jusqu'à la fin du temps de cuisson.

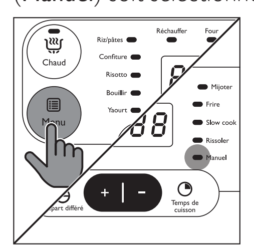
Manuel

Vous pouvez utiliser le mode manuel pour cuire des aliments avec un plus grand contrôle du temps de cuisson et de la température.

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.

2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction manuelle (**Manuel**) soit sélectionnée.



Français








↳ Pour définir un temps de cuisson et une température différents, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
5 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.



Remarque

- Si vous cuisez des aliments à une température inférieure à 70 °C, désactivez le mode de maintien au chaud avant de démarrer la cuisson.
- En mode manuel (**Manuel**), lorsque vous cuisez à une température supérieure à 130 °C, le couvercle supérieur doit être ouvert durant la cuisson.





Mode de maintien au chaud

Le multicuiseur vous permet un contrôle aisé du maintien au chaud.

- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu **(Menu)**, si vous appuyez directement sur le bouton marche **(On/Off)**, le voyant de maintien au chaud s'allume. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur bascule directement en mode de maintien au chaud.
- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu **(Menu)**, si vous appuyez tout d'abord sur le bouton de maintien au chaud, puis sur le bouton marche **(On/Off)**, le voyant de maintien au chaud est éteint. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode veille.



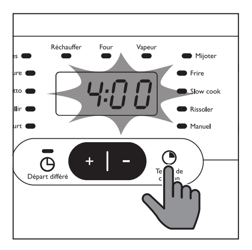
Remarque

- En mode veille, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (**Chaud**) pour accéder au mode de maintien au chaud.
- En mode de maintien au chaud, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (**Chaud**) pour accéder au mode veille.

Réglage du temps de cuisson et de la température

Vous pouvez régler le temps de cuisson pour toutes les fonctions sauf pour les fonctions Riz/pâtes, Rissoler et Risotto. Vous pouvez régler la température pour les fonctions Four et Manuel. Reportez-vous au tableau « Présentation des fonctions » pour connaître le réglage de durée et de température de chaque fonction.
Après que vous avez sélectionné la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de menu, le temps de cuisson par défaut apparaît sur l'écran.

1 Pour définir un temps de cuisson différent, appuyez sur le bouton du temps de cuisson (**Temps de cuisson**). Le temps de cuisson par défaut commence à clignoter sur l'écran.

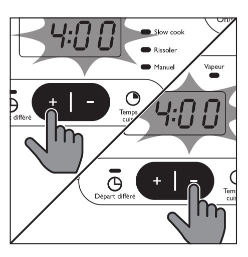


2 Appuyez sur le bouton d'augmentation (**+**) ou de diminution (**-**) pour régler l'unité d'heure.





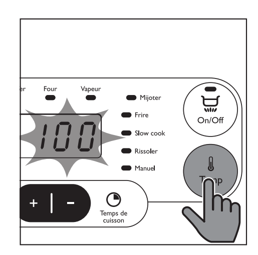




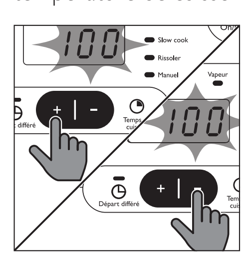
3 Après avoir défini l'unité d'heure, patientez quelques secondes avant que l'unité d'heure soit confirmée. L'unité de minute commence à clignoter sur l'écran.

4 Appuyez sur le bouton d'augmentation (**+**) ou de diminution (**-**) pour régler l'unité de minute.

5 Pour définir une température différente, appuyez sur le bouton de la température (**Temp**). La température par défaut commence à clignoter sur l'écran.



6 Appuyez sur le bouton d'augmentation (**+**) ou de diminution (**-**) pour régler la température de cuisson souhaitée.



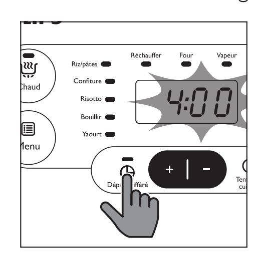
Programmation départ différé

Vous pouvez programmer un temps de cuisson ultérieur pour tous les modes de cuisson à l'exception des modes de réchauffage, de cuisson au four et de friture.

1 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

2 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson souhaitée soit sélectionnée.

3 Appuyez sur le bouton de départ différé (**Départ différé**). Le départ différé par défaut commence à clignoter sur l'écran.



4 Appuyez sur le bouton d'augmentation (**+**) et de diminution (**-**) pour régler le départ différé souhaité.

5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour confirmer le départ différé.

6 La cuisson est terminée lorsque le temps de programmation est écoulé. Vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
   - ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.



Remarque

- La fonction de présélection n'est pas disponible dans les modes de cuisson au four (**Four**), de friture (**Frire**) et de réchauffage (**Réchauffer**).
- Le bouton de présélection n'est pas actif en mode veille.











5 Nettoyage et entretien



Remarque

- Débranchez le multicuiseur avant de le nettoyer.
- Attendez que le multicuiseur ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

Intérieur

Intérieur du couvercle supérieur et du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés au multicuiseur.

Résistance chauffante :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Enlevez les résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.



Extérieur

Surface du couvercle supérieur et extérieur du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour essuyer le panneau de commande.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments autour du panneau de commande.

Accessoires

Spatule, louche, cuve, panier vapeur et capuchon de la sortie vapeur :

- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.

6 Environnement

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

7 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.



8 Caractéristiques

Référence du modèle	HD3137
Puissance de sortie nominale	980 W
Capacité nominale	5,0 l





9 Dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de ce multicuiseur, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service d'assistance. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Le voyant sur le bouton ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement raccordé au multicuiseur et si la fiche est fermement insérée dans la prise secteur.
	Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
L'écran ne fonctionne pas.	Le multicuiseur n'est pas branché. S'il n'y a pas de courant, la fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant et l'écran ne fonctionnent pas.
	La batterie de l'écran est déchargée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips pour remplacer la batterie.
Le riz n'est pas cuit.	Il n'y a pas assez d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche (**On/Off**).
	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le multicuiseur.
	L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez le multicuiseur à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est trop sec et pas bien cuit.	Ajoutez plus d'eau au riz et poursuivez un peu la cuisson.
Le multicuiseur ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Vous avez peut-être appuyé sur le bouton de maintien au chaud (**Chaud**) avant d'appuyer sur le bouton marche (**On/Off**). Dans ce cas, le multicuiseur passe en mode veille lorsque la cuisson est terminée.
	Le thermostat est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est sec.	Vous n'avez pas rincé le riz correctement. Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
De l'eau déborde du multicuiseur pendant la cuisson.	Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
Je ne parviens pas à sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.	Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction souhaitée comme indiqué par le voyant.
Le riz ne sent pas bon après la cuisson.	Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
	Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des évents à vapeur, le couvercle intérieur et la cuve.
Un message d'erreur (E1, E2, E3 ou E4) apparaît sur l'écran.	Une panne de courant s'est peut-être produite durant la cuisson. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.











